



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI DOMATES ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
6 Bardak et suyu
1 orba Kaşığı sirke
4 Adet Domates
1 Adet patates
1 Adet kırmızı soğan
2 Adet taze soęan
1 Fiske tuz, karabiber

Domatesleri ve patatesi soyup kp küp doğrayın.soğanları temizleyip irice doğrayın. Kıyılmış soğanlarla patatesleri margarinde yumuşayıp renk değiştirene kadar soteleyin.üzerine domates, sirke ve et suyunu ekleyin. Kaynamaya başladıktan 20 dakika sonra ocaktan alın.tuz ve karabiber ekleyip blenderdan geçirin. Sıcak olarak servis yapın.